2.

OSSERVAZIONI
DI
UN SOCIO DELL' ACCADEMIA
DEI GEORGOFILI FIORENTINI
SOPRA
LA COLTIVAZIONE
DEGLI AGRUMI
DEL TERRITORIO PISANO
Paragonata con la Coltivazione e utilità che da essi ne ricavano varj popoli della Riviera di Genova, e del Principato di Monaco
COLL' AGGIUNTA
DEL METODO PER FORMARE
IL SEMENZAIO DEGLI AGRUMI.

IN FIRENZE MDCCLXVII.
Appresso Gio. Batista Stecchi, e Anton-Giuseppe Pagani.
Con Licenza de' Superiori.

LA COLTIVAZIONE
DEGLI AGRUMI
DEL TERRITORIO PISANO

Paragonata colla coltivazione, e utilità, che da eſſi ne ricavano varj Popoli della Riviera di Genova, e del Principato di Monaco.

I Popoli della Riviera di Genova, e del Principato di Monaco riſtretti in uno ſterile e ingrato terreno, benchè ſotto un ottimo clima, hanno con l' arte e coll' induſtria talmente perfezionata, e moltiplicata la piantazione degli agrumi da proveder co' loro frutti non ſolo i vicini Paeſi, ma da poterne ancora annualmente ſpedire molti Vaſcelli nelle Provincie Settentrionali, che ſono prive di un così ſano, e delizioſo prodotto.

Fra i Piſani abitatori di un fertiliſſimo terreno, dove con poca arte creſcono e proſperano fino le delicate piante del Limoncello, ſono le piantazioni degli agrumi così limitate e riſtrette, che non ſi può raccogliere in quel vaſto territorio tanta quantità di limoni da poter condire, non dirò le Provincie Toſcane, ma neppur la ſola Città di Piſa, la quale per la metà dell' anno reſterebbe priva di queſto frutto, ſe dai Genoveſi, e Napoletani non ne foſſe provviſta.

Queſta differenza, e mancanza non naſce, ſecondo me, dalla pigrizia dei giardinieri, poichè con i miei occhi ho verificato, che hanno maggiore ſpeſa, e durano tanta fatica in allevare e cuſtodire venti piante, quanto vi ſpende, e dura fatica un giardiniere della Riviera per allevarne, e cuſtodirne cinquanta.

Neppure ho potuto perſuadermi, che il Clima Piſano ſi opponeſſe ad una maggior coltivazione e produzione, poichè a-

ven-

vendo paſſato varj anni e nella Riviera di Genova e in Piſa, mi è parſo che ſia egualmente favorevole, e dolce la temperatura dell' aria, ſpecialmente nell' Inverno, e mi ſono confermato in queſta idea nel vedere che ſi prendono dai giardinieri Piſani impunemente certe libertà ed arbitrj verſo queſte piante, che non ſi poſſono prendere dai giardinieri Genoveſi ſenza pericolo di perderle.

Siccome ho anco avuto occaſione di eſaminare il differente metodo, che ſi uſa dalle due Nazioni, ho creduto, e credo un dovere di buon ſuddito di fare un parallelo e confronto fra l' una e l' altra pratica di coltivare gli agrumi, acciocchè poſſano i giardinieri Piſani da per loro riconoſcere ſe l' antico uſo è da preferirſi a quello, che la neceſſità e l' eſperienza ha fatto inventare, e adottare ai Popoli Genoveſi, e Monaceſi.

Del modo di moltiplicare gli Agrumi.

VI ſono in Piſa tre maniere di propagare le piante dei Limoni. La prima per mezzo dei ladroncelli, o ſiano margotti, che ſi fanno col reſcindere una rama di adulto Limone la più dritta che ſia poſſibile, e che per lo più è una rama parafita, ſi ficca in un vaſo queſta rama, ſe pur non ſi era fatta barbicare nel vaſo prima di ſtaccarla dalla pianta madre, e queſta rama o pollone vien battezzata per pianta di Limone, poichè come la madre produce fiori, e frutti.

La ſeconda maniera per propagar queſte piante è quella di ſeminare dei ſemi di Limone, i quali nati e adulti ſi allevano in vaſo a parte.

La terza maniera è quella d' inneſtare dei piantumi nati da ſeme di Arancio dolce, o ſorte; queſti piantumi ſubito che arrivano alla groſſezza, e diametro di

un

un quattrino, ſi tagliano dai giardinieri Piſani orizontalmente ed in piano, e vi ſi applicano due innesti a fior di terra uno dirimpetto all' altro, ed alla medeſima altezza; alcuni vi applicano due bacchette, e alle volte tre e quattro; oppure tre, o quattro occhi.

Tutte queſte maniere erano anticamente uſate dai giardinieri Genoveſi, ma l' eſperienza ha fatto loro vedere, che tanta fatica e ſpeſa coſtava loro una buona pianta, quanto una cattiva, e che la buona dà maggior utile, ſi conſerva più facilmente, e dura più lungo tempo.

Hanno veduto, che ci vogliono ſei, o ſette anni prima che un ladroncello abbia formato buone barbe, che ogni minimo freddo o vento le faceva perire, e che perdevano in una notte la ſperanza delle loro raccolte; In fatti non ſi può negare, e ſi oſſerva che le barbe del ladroncello, come ancora tutte quelle di ogni albero o frutice che ſi margotta,

ſano ſempre aſſai più delicate, e corte, che quelle delle piante nate da ſeme, oltre di che ogni rama margottata deve neceſſariamente avere un taglio inſigne nella ſua parte più groſſa, e per conſeguenza può più facilmente infradiciare e ſoffrire, che qualunque pianta di ſeme arricchita di barbe naturali, e non artefatte.

Hanno di più oſſervato, che la pianta madre, ſopra della quale ſi fanno barbicare i ladroncelli, anco eſſa patiſce; poichè in quella parte dove è il ladroncello, concorre a ſpeſa delle altre parti una maggior quantità di alimento.

In fatti ſi vede, che i giardinieri ſcelgono per fare i loro margotti, o ladroncelli le bacchette o polloni più diritti e ſugoſi, e pure ſono preciſamente quelli che il diligente giardiniere dovrebbe reſcindere ſubito che ſi manifeſtano; poichè queſte rame ſono paraſite, e quel rigoglio che moſtrano, tanto differente dal rigoglio delle altre, è una prova che

per

per qualche accidente ſi è gettato in quella parte una ſoverchia emanazione del ſugo nutritizio, che ſe ſi laſcia creſcere, la pianta madre periſce.

La ſeconda maniera, che è quella di aver piante di Limone nate da ſeme di Limone è ſtata egualmente condannata da' giardinieri Genoveſi.

Hanno viſto, che ei vogliono anni ed anni prima di avere il frutto, che il ſuo frutto ſempre degenera, come ſegue alla maggior parte delle piante nate di ſeme, ma oltre a queſto l' eſperienza ha moſtrato, che tali piante ſono infinitamente delicate, e ſoggette nel minimo freddo o caldo a perire; ſi paſſeggi l' Eſtate in un Giardino, e ſi oſſerverà, che in parità di circoſtanze, ſono queſte le prime a ſoffrire la ſete, le loro foglie ſono le prime ad appaſſirſi, e nei gran freddi ſono le prime a ingiallire e perdere le foglie; egli è vero, che molte di queſte piante nell' invecchiare diventano fe-

conde, e producono molti Limoni, ma non piace ai Genoveſi il dover rilevare con tanto riſchio una pianta per tanti anni inutile, e ſul dubbio ancora che i frutti che produrrà ſiano imbaſtarditi, e per conſeguenza non buoni per incaſſarſi.

Neppure ha potuto ſuſſiſtere in tutte le ſue parti la terza maniera di moltiplicar le piante di Limone, cioè di annestare raſente terra i piantumi nati da ſeme di Arancio dolce o forte, poichè anco con queſto metodo vedevano, che ogni piccolo freddo le bruciava, e faceva perire.

Sicchè la neceſſità di dover ricavare da queſte piante i mezzi del loro ſoſtentamento gli ha obbligati a ſtudiare, e tentare un nuovo metodo per moltiplicarle.

Hanno generalmente veduto, che il freddo è il maggiore loro nemico, e che le piante figlie dell' Arancio forte reſiſtevano ai venti e freddi, mentre che tutte

te le altre qualità di agrumi, come più delicate e fragili, morivano non oſtante che anco eſſi le copriſſero, come ſi coprono in Piſa nell' Inverno, e che le teneſſero in vaſi. Con queſta oſſervazione hanno condannato i ladroncelli, e piante di ſeme di Limone o Arancio dolce, ed ogni pianta inneſtata a fior di terra; hanno abbandonato l' uſo dei vaſi, delle rimeſſe, e degli ſtanzoni, che rendono più caro il mantenimento delle piante, ed al giorno di oggi ſono tutti i loro agrumi piantati in piana terra, e ad alto fuſto nei campi, come fra i Piſani ſi tengono li Peri, Meli ec. Dal prodotto poi delle ſuddette oſſervazioni, e di altre che occorrerà di mentovare, ne è nato il moderno ſiſtema di formare i Giardini, e del quale vado a farne la ſpiegazione nella maniera più chiara, e la più adattata all' intelligenza dei giardinieri Piſani, per i quali ſolamente è deſtinato queſto opuſcolo.

Del

Del modo di formare i Giardini.

VI è un luogo nella Riviera di Genova chiamato Nervia, che ſi è fatto un ramo di commercio conſiderabile a forza delle vaſte ſemenzaie, che eſſo ha formato di queſte piante di agrumi. In queſto luogo ſi fanno delle ordinate ſemente di Aranci ſorti, dei più ſalvatici che ſi trovino, ed i piantoni che creſcono, ſi allevano per lo più ſalvatici, e ſi mandano poi ben cuſtoditi col loro pane fino in Inghilterra, e in altri paeſi ſettentrionali.

Chi è deſideroſo di formare un Giardino di agrumi manda a comprare in detto luogo di Nervia gli Aranci.

Il tempo più proprio e preferibile per fare queſte piantate è il meſe di Febbraio e Marzo, benchè ſi poſſano tentare nel meſe di Settembre in alcuni climi come quello di Piſa, e ſpecialmente poi

quan-

quando non ſi vuole anneſtar gli alberi prima di mettergli in terra.

La miglior pianta d' Arancio, e che dia pronta e maggiore ſperanza è quella, che è liſcia, di pelle fina, e che è dirritta.

Le troppo groſſe ſono più difficili a ſradicarſi dalla terra madre, e quaſi ſempre occorre di dover loro tagliare qualche barba maeſtra; ſono ancora le più difficili ad attaccarſi, ma una volta che hanno preſo, preſto producono e diventano riſpettabili.

La maggior parte dei popoli della Riviera preferiſcono alle piante groſſe, quelle che ſono della groſſezza di un largo paolo miſurata un mezzo braccio ſopra le barbe.

Sogliono le piante di queſta groſſezza attaccarſi, e dar ſegni di vegetazione pochiſſimi giorni dopo piantato.

E perchè la pianta che ſempre ſoffre nell' eſſere ſradicata, non ſia obbligata a fatigare in nutrire delle inutili

rame, ſi levano tutte con taglio liſcio e raſente, e ſi riduce come un baſtone.

Siccome ſogliono eſſere lunghe tre braccia, e tre braccia e mezzo, ſi tagliano in quella parte dove finiſce la liſcezza della pianta, e dove principia a eſſer gobba, o triangolare, o forcata, avvertendo che ſe è forcata ſi laſcia la forca all' altezza di quattro o ſei dita.

Si oſſervi però, che queſta ripulitura e mondatura ſi ammette e conviene quando ſi fa la piantazione nella Primavera, poichè quando ſi fa nell' Autunno è molto meglio di laſciare le più alte frondi e rame, che tagliarle; ed in parità di pericolo è ſempre maggiore quello di fare dei tagli al principio del freddo ſopra una pianta, che di laſciarle delle inutili rame da dover alimentare.

Nel fare le piantate ſi ha l' attenzione di levare tutta la terra di cui ſono involte le piante, prima di collocarle

le nelle ſoſſe, e buche che ſe gli ſono preparate.

Queſte buche devono eſſere larghe, e lunghe almeno un braccio e mezzo, ed altrettanto profonde.

Siccome è una regola generale a Nervia nell' allevare i piantumi di tagliargli il fittone quando ſono piccoli, e allorchè ſi tramutano da un ſemenzaio all' altro, non ſi deve avere altra cura quando ſi mettono in terra, che di ritagliare con polizia quelle groſſe barbe, che foſſero mal tagliate, forzate, o ſcoſceſe; quelle che vengono da Nervia, ſono per lo più ben condizionate, e non hanno biſogno di eſſere ritoccate.

Così ſpogliate delle frondi, rame, e foglie ſe è il tempo di Primavera, e ripulite dalla terra matrice, e ben ritagliate, ſi mettono nelle foſſe o buche non così profonde, come è ſtata fatta la buca, ma a fior di terra, e che non ne ſiano ricoperte che tre dita ſopra le barbe;

dal piantar queſto albero troppo profondo ne naſce un inconveniente ed è, che eſſendo la terra di ſopra ſempre migliore, perchè è più lavorata, e perchè riceve gli influſſi del Cielo, l' albero getta delle barbe in quella parte dalla quale ſuccia o beve un maggiore e più ſugoſo nutrimento; e così ſuccede, che le barbe inferiori, che ſono quelle della natura infradiciano, e per lo più fanno perire la pianta.

Quella terra che ſi è ſcavata, ſi rigetta dentro la buca, onde trovando l' albero la terra ſmoſſa, può colle ſue barbe facilmente eſtenderſi.

Si deve mettere mezzo braccio lontano dalla pianta, un poco di letame, come ſi fa alle altre piante, e poi ſi getta ſubito un barile d' acqua almeno per ogni pianta, acciocchè ſtemperandoſi la terra non vi reſti alcun vacuo e paſſaggio all' aria, e ſi continua l' iſteſſo inaffiamento ogni giorno fino a tanto che ſia

at-

attaccata; e queſta irrigazione maggiore o minore ſecondo la ſtagione, ſi continua con diligenza nella loro prima Eſtate e nelle ſeguenti, eſſendo l' acqua il principale loro alimento, quando ſono tenere, e che devono barbicare.

Allora che la pianta venuta da Nervia, o da altro luogo, è in ſugo, uſano i Popoli della Riviera per procurarſi il frutto un anno o due anticipato, di anneſtarla a Limone avanti di porla in terra.

Se poi non è in ſugo, o che voleſſero differire la piantazione al meſe di Settembre, nel primo caſo non poſſono anneſtarla, e nel ſecondo caſo non la anneſtano benchè foſſe in ſugo, perchè venendo il freddo, rende l' inciſione dell' anneſto pericoloſa, e l' anneſto medeſimo è ſoggetto a perire.

Si conoſce poi ſe ſia in ſugo, dal vedere ſe germoglia e muove, o ſe ſtacca facilmente la buccia; ma l' inciſione per queſto ſperimento non ſi deve fare

che nella parte più alta della pianta, e dove poi deve eſſere ſcapezzata e reciſa.

Dell' Inneſto.

IL Genoveſe anneſta ſolo nella Primavera, e ſubito che l' albero entra in ſugo, acciocchè reſti un più lungo ſpazio di tempo al ſuo neſto per creſcere e fortificarſi contro il freddo; il Piſano aſpetta ad anneſtare nei meſi di Lúglio, e Agoſto, donde ne ſegue che nei gran caldi ſi ſecca quaſi ſempre l' inneſto, e ſoffre per cauſa dell' inciſione la pianta madre, ó muore nell' inverno l' inneſto perchè non ha acquiſtato tanto corpo da poter reſiſtere al freddo.

Il Genoveſe anneſta ſolo ſopra le piante ſalvatiche, come di ſopra ſi è veduto; non raſente terra, ma alto due, o tre braccia, perchè quel fuſto eſſendo ſalvatico e duro è meno ſenſibile al freddo di quello che ſia un fuſto di Limone;

ed

ed eſſendo lungo due, o tre braccia, ſe il freddo o il caldo ammazza il ſuo innesto, gli reſta molto luogo da farvene un altro nell' anno ſeguente.

Non anneſta il Genoveſe a bacchetta, perchè è più difficile a prendere, e perchè ſi fa una maggiore e più pericoloſa lacerazione alla pianta, la quale riman ſempre o più, o meno ſottopoſta ad una malattia che ſi chiama Colla nella Riviera di Genova, e mal dell' orchicco dai Piſani e Fiorentini.

Non anneſtano mai i Genoveſi a quattro o cinque occhi o bacchette, come fanno i Piſani, ma ſolo a due occhi perchè due occhi baſtano per riempire qualunque pianta giovane.

Non ſi ſerve che di canape per legare l' innesto, e lega ſtrettamente l' occhio.

Si ſerve del coltello per fare il taglio orizontale dell' Arancio; ma per il taglio longitudinale o ſia verticale, e per

aprire la pelle ove deve entrar l' occhio, ſi ſerve di una ſtecca di avorio, o di oſſo non molto tagliente, e va ſeguitando tanto quanto puo la direzione delle fibre, poco importandogli che ſia diritto o ben fatto il T.

Ha oſſervato ſenza eſſer Filoſoſo che il gran lavoro della vegetazione ſi fa tra il cortice e il caudice, e che quella membranetta che pare un velo, e che equivale nelle piante al perioſtio degli oſſi degli animali, merita ogni riguardo, ed ogni maggiore poſſibile attenzione in conſervarla intatta, la qual coſa più facilmente ſi ottiene con la ſtecca ſuddetta, che con un ferro tagliente.

E per l' iſteſſo riflesſo ſi ſerve della ſtecca per far ſaltar l' occhio, dopo averlo attorno ſeparato col coltello.

Non uſa neppure di applicare un innesto dirimpetto all' altro, e alla medeſima altezza da terra; gli fa anco egli uno dirimpetto all' altro, ma uno più baſ-

ſo

ſo dell' altro due tre, o quattro dita, ſecondo che lo permette la pianta, e ne adduce queſta ragione cioè

Se i due inneſti ſono uno dirimpetto all' altro, ed alla medeſima altezza, venendo ambidue a creſcere reſta fra loro un taglio orizontale e piano, ſopra del quale l' acqua deve neceſſariamente covare, e queſto piano diventa più grande, e per conſeguenza più nocivo a miſura che creſce la pianta: oltre di che conviene oſſervare, che quando l' uno è più baſſo dell' altro, può (allora che l' inneſto è venuto fuori, e aſſodato) tagliarſi più facilmente quel troncone che reſta, e tagliarſi obliquamente acciocchè non vi covi l' acqua, e più comodamente cicatrizi, e ſi ricopra.

Non ſi ſa neſſuno inneſto, che tocchi qualche nodo della pianta dell' agrume, ma un poco più baſſo, acciocchè poi venendo il tempo di tagliare il troncone, o ſia naſo, non trovi il pennato

quella durezza, e reſiſtenza, che ſi prova in tagliare i nodi.

Non ſi ſa mai neſſun inneſto, ſe prima non ſi ſono reciſe tutte le rame ſuperiori; laddove fra i Piſani ſi uſa di fare degl' inneſti ſopra una pianta o ſopra qualche rama di detta pianta, ſenza averla prima ſgravata delle ſue ſuperiori frondi; dal che ne naſce, che prevalendo il ſugo più volentieri, e più facilmente nella parte uſata e ſalvatica, reſta l' inneſto degl' anni intieri prima che ſpunti fuori, credono i giardinieri Piſani che non ſia coſa prudente il reſcindere la parte ſuperiore che porta qualche Arancio o ſorte, o dolce, fino a tanto che ſia aſſicurata la vita e vegetazione dell' inneſto; ma queſto metodo vien biaſimato da quelli della Riviera di Genova, con dire, che qualora l' albero e l' occhio ſono in ſugo è impoſſibile o raro, che non prenda e ſi attacchi l' inneſto; e che ſe non ſi attacca ſi deve far più baſſo

l' an-

l' anno venturo, piuttoſto che pretendere che il ſugo nutritizio che è di Arancio fino al neſto, diventi Limone preſſo al neſto, e che poi ritorni Arancio dall' innesto in ſu.

Si è detto che il giardiniere Genoveſe non appone mai più di due occhi ſopra una pianta giovane, che ha un ſolo ſuſto o pedale: ma ſe ſi tratta di anneſtare un groſſo Arancio, che abbia le rame alte, taglia raſente al ceppo quelle che reſtano nella metà per poterlo ridurre a zana, e laſcia quattro o ſei di quelle rame che fanno corona, le ſpoglia di ogni fronda e foglia, e ſopra ogni rama appone uno o due neſti voltati da quella parte, dove vede che vi ſia troppo vuoto, e ſe le rame ſono tutte egualmente diſtanti fra loro applica il neſto eſternamente, affinchè ſempre l' albero creſcendo (creſcendo gl' innesti) ſia vuoto, e ventilato, e a guiſa di bicchiere.

I giardinieri Piſani non hanno mai tentato, per quanto io abbia potuto vedere, di trasformare tutto un Arancio groſſo in Limone; il fare i neſti ſopra queſti alberi è coſa alquanto difficile perchè biſogna lavorare per aria, e ſopra una ſcala, ed è poi difficiliſſimo di tagliare i naſi, quando il neſto è aſſicurato, ma ſe alcuno azzarda queſta operazione ſono certo che ſe ne troverà contento perchè in tre anni (uſando ſempre l' attenzione di levare colle mani e a miſura che ſpuntano i getti ſalvatichi da tutta la pianta) vedrà più coperto che prima il ſuo albero, e che gli produrrà molto più Limoni, che non produceva Aranci; e anco per queſti groſſi alberi vi corre la medeſima riflеſſione, che di ſopra ſi è fatto. Venendo un freddo che bruci i neſti, la parte ſalvatica reſta illeſa, ſicchè o ſi rifanno i neſti, ſe ſi vuol nuovamente tentare, o ſi laſciano venire i polloni dell' Arancio forte, e così non ſi è azzardato ſe

non

non che il prodotto di due raccolte di Aranci forti.

Il giardiniere Genoveſe, quando il neſto è uſcito fuori e che è creſciuto alla lunghezza di quattro dita, lo ſpunta colle unghie, mentre è tenero; e così ſpuntato aſſoda, e ſi fortifica contro i rigori del Verno, e contro il vento.

Prendono i Genoveſi gli occhi dei neſti da quelle mazze che ſono ben fiorite, o che hanno dei frutti, ma che ſono ſenza ſpina, poichè dalle ſpinoſe non è poſſibile di ſtaccar l'occhio, ſenza che vi reſti un piccolo buco, che per lo più cagiona la morte del neſto.

Nei Limoncelli di Napoli dove vi ſono molte ſpine, ſi devono prendere gli occhi nella parte baſſa della rama, dove per lo più ſe ne trova uno, o due che poſſono ſervire.

Del metodo di potare gli Agrumi.

ANco nel modo di potare gli agrumi vi ſono delle differenze tra le due Nazioni. Si ſervono i Piſani per l'amputazione delle rame groſſe di una ſega; queſto inſtrumento è proibito fra i Genoveſi, e Monaceſi, o per dir meglio avrebbe la taccia d' ignorante chi fra di loro ſe ne ſerviſſe, o che uſaſſe altro ferro che il pennato e roncolino per le piccole rame, e dell' accetta per le groſſe.

Vi è fra di eſſi una ſorte di diſonore attaccato al maneggio della ſega, e pretendono, che con i ſuoi denti venga a ſcompaginare tutte le fibre longitudinali, e che diſtorni il ſugo nutritizio in forma da far ſeccare il ramo due dita almeno ſotto la reſecazione; il quale inconveniente non naſce, quando ſi fa l' amputazione col pennato e coll' accetta.

E quan-

E quando ſi dà il caſo, che la rama da reſcinderſi ſia talmente accoſto all' altra, o che ſia riſtretta fra due rame in modo che non ſi poſſa coll' accetta prendere così bene quella del mezzo ſenza offendere le altre vicine, allora ſi ſervono dello ſcarpello; ma queſto caſo è così raro che ho trovato ſolo pochi novizi nell' arte del potare, che abbiano avuto queſto inſtrumento.

Siccome lo ſtipite, o ſia il tronco di ogni agrume, è ſalvatico nei Giardini Genoveſi, e che preme di conſervarlo, e che ſi riuniſca e ricuopra ogni taglio, che deve farſi ſopra o vicino ad eſſo, prendono ſempre quei giardinieri il contrattempo della prima moſſa dell' albero nella Primavera, per levare i naſi, che neceſſariamente reſtano quando s' inneſta; eſſendo queſta la ſtagione, nella quale l' albero comincia a creſcere, e lavorare, con gran facilità ſuccede, che il taglio ſi rammargina, e ricuopre.

Offerva ancora con ſcrupoloſa attenzione il giardiniere Genoveſe di non fare alcun taglio piano e orizontale, ma tutti obliqui e a ſcancio, acciò l' acqua non vi ſi poſſa fermare.

Da queſta ſcrupoloſa attenzione ſe ne crede liberato il giardiniere Piſano, perchè ogni taglio che fa groſſo e piccolo, obliquo o orizontale ſe lo crede permeſſo, avvenga che con un poca di cera medicata, che vi applica, s' immagina di riparare ad ogni inconveniente. Il Genoveſe crede inutile la ſpeſa della cera, e ſoſtiene che il taglio obliquo è egualmende comodo per chi lo fa fare, e dice che tu non devi fare un cattivo taglio per la ragione, che hai appreſſo di te una medicina per curarlo. Pretende di più, che quella medicina o impiaſtro ſia piuttoſto pregiudicevole alla riunione della pelle, e che ſe in circoſtanze eguali ſi fanno due tagli, o amputazioni, quella ſarà la prima a riunirſi, che non è ſtata

ri-

ricoperta, e medicata con i ſuddetti impiaſtri.

Il Genoveſe nel potare gli alberi è tanto crudele, quanto è mite e riſervato il giardiniere Piſano. Ogni groſſa pianta perchè ſia dichiarata ben potata nel Genoveſato deve eſſer vuota al di dentro, e a guiſa di campana roveſciata, e come un bicchiere, deve un uomo quando ella è adulta, avere il comodo di ſtarvi nel mezzo con un paniere per cogliere la frutta da ogni parte.

Si crede in quel Paeſe, che quanto minori ſono le rame, che deve nutrire un albero, tanto più frutti egli è capace di portare, e che ſiano ancora più belli; che ſempre ſiano migliori, e più groſſi quegli agrumi che vedono il Sole, e che da per tutto ſono ſfogati, di quelli che reſtano affogati, ed eclißati dai rami, o che naſcono nel mezzo.

Hanno oſſervato, che reggono più facilmente ai freddi, e ai venti le pian-

te

te potate chiare, che le folte; poichè in quelle il vento non trova che poca reſiſtenza, e trapaſſa; nelle altre inciampa, reſiſte, fracaſſa, e brucia,

Hanno oſſervato, che la pianta, la quale nei gran freddi non creſce, ma ſolo ſi conſerva, dura maggior fatica a mantenere otto rame, che venti, poichè le venti eſigono maggior nutrimento, che le otto.

Quando poi il Genoveſe taglia non laſcia mai un mozzicone, o un naſo, ma reſcinde tutto, e ſi accoſta tanto quanto può col taglio alla rama matrice, e non fa mai alcun taglio importante che nella Primavera; e quantunque anco nel Settembre ripuliſca i ſuoi agrumi, non leva che qualche rama parafita, qualche feccone, o qualche cima.

Viceverſa poi il giardiniere Piſano taglia in ogni tempo indiſtintamente, ma taglia poco, e per lo più non tocca i rami interni, e poco penſa a reſcindere i mozzoni, e naſi.

Il

Il Genoveſe reſcinde ſenza pietà tutto quel che naſce attorno alle piante di ſpalliera, renendo netto e privo di ogni pollone lo ſtipite fino all' altezza di un braccio, e mezzo; e con egual crudeltà leva ogni pollone, o rigetto, che naſce nelle piante di alto fuſto, le quali vuole nette fino all' innesto.

I Piſani fanno gran capitale di quelle mazze, che naſcono dal piede delle ſpalliere, e attorno alle piante di alto fuſto, poichè di eſſe ne fa i margotti o ladroncelli, de' quali ſi è parlato di ſopra.

Veduto il modo di potare gli agrumi fra le due Nazioni, devo fare oſſervare, che per quelle piante che ſi fanno venire da Nervia o da altra parte, e che ſono giovani, vi è un metodo differente di potarle, ed è il ſeguente.

Per il primo anno, che ſono piantate non vi è altro da fare che gettare a terra (ſtriſciando con le mani il fuſto)

ogni

ogni fronda ſalvatica che ſpunta dal neſto in giù, e quelle che poteſſero naſcere dal neſto in ſu, acciò tutto il rigoglio vada ſolamente nel neſto, e quando il neſto è lungo quattro dita, ſi ſpunta colle unghie, come di ſopra ſi è notato.

Nel ſecondo anno, non è male il laſciar venire quaſi tutte le rame perchè ſi sfoghi, e perchè tu non puoi ſapere (quando ſono tenere) ſe quella che levi coll'idea di formare una bella inforcatura, ſia la migliore, o la peggiore. Deve farſi nelle piante giovani, come ſi pratica con i puledri, i quali neſſuno pretende di ridurre nei primi anni agli uſi che vuole; ma ſi contenta di vederlo proſperare, fortificarſi, e che non prenda vizj. Prendi dunque dalla pianta nel ſecondo anno tutto quello che dà, e levagli ſolo quelle rame che piegano verſo terra, e per quanto puoi non ti ſervire di alcun ferro, ma rompi colla mano quei virgulti, che ſono aſſolutamente vizioſi.

Negl'

Negl' anni ſucceſſivi poi ſi ſcelgono le più belle rame, e le più rigogliose, e ſi tagliano col roncolino le più ſtentate, e quelle che non ſono proprie per ridurlo a zana e vuoto al di dentro.

Dopo tre o quattro anni convengono ad un tal' albero quelle regole, che di ſopra ſi ſono dette per gli agrumi adulti.

Del modo di cuſtodire le Piante.

IL Genoveſe lavora due volte l'anno la terra, e i campi dove ſono gli agrumi, cioè nella Primavera e nell' Autunno. Altri poi che hanno piacere di avere qualche erbaggio le lavorano più di due volte, ma non toccano la terra attorno alle piante nei meſi dei gran freddi, e dei gran caldi. Le inaffiano nell' Eſtate, quando vedono il biſogno, e danno nel principio dell' Inverno a quelle, che ſono adulte un mezzo barile di poz-

zo nero per ogni pianta, mediante il qual governo ſono eſſi di ſentimento, che ſi difendano meglio dai rigori del freddo; chiamano queſta ſorte di governo il ſerraiolo dei Limoni, e glie lo danno lontano un braccio dal fuſto facendovi attorno attorno un gorello o ſolco, che non ricoprono, ſe non due o tre giorni dopo; queſta ſorte di governo non è uſitata in Piſa dove ſi crede, che brucierebbe le piante; la verità però è che non le brucia, ſe non ſi mette al contatto di eſſe, e che le piante con queſto ingraſſamento proſperano a viſta, non parendo che vi ſia miglior modo d' ingraſſarle di queſto.

Rare volte ſuccede, che queſta qualità di Alberi periſca per il freddo aſciutto che creſce a grado a grado. La Stagione, che ad eſſi è fatale è quando dopo le piogge e i venti caldi, vengono tutto in un tempo dei freddi umidi, o che gela la neve ſopra di eſſi come ſeguì

po-

pochi anni ſono in San Remo, dove perì la maggior parte dei Limoni. Le cautele, che ſogliono uſarſi da quei popoli ſono, allora che ſegue queſto accidente di giorno, di paſſar ſotto le piante degli agrumi con dei covoni di paglia acceſi; queſta attenzione alcune volte ha giovato altre volte è ſtata inutile. L' ammontare come ſi fa in Piſa una quantità di letame attorno al tronco dell' Albero è per lo più la cagione della ſua morte, poichè nel riſcaldarſi mette in moto, e conſerva in ſugo la pianta, la quale venendo un freddo improvviſo crepa, e le ſuccede quello iſteſſo, che ſuccederebbe ad un Uomo, che dopo eſſer ben riſcaldato con tutti i vaſi tumefatti, e pori aperti, ſi poneſſe in una fredda ſtanza; ſenza il letame attorno al pedale, non ha occaſione l' Albero di riſcaldarſi, e conviene per la ſua conſervazione, che anzi ſoffra il freddo, e che ſi avvezzi gradatamente a ritirare tutto il ſuo ſugo, e

che ſia compreſſo dentro i ſuoi ricettacoli utriformi.

Senza il letame attorno al pedale, non riſchia l'albero che una ſtraordinaria mutazione dal caldo al freddo che venga naturalmente; ma col letame attorno corre pericolo di crepare per il minimo freddo che ſopravenga dopo un poco di Sole o d'acqua, che abbia fatto riſcaldare e fermentare il letame.

Se ſi levaſſe, e poneſſe il letame a miſura che creſce, e ſcema il freddo, o che creſcendo il freddo ſi metteſſe nuovo letame e in maggior quantità, non ſarebbe così grave il pericolo, ma il male è che dai giardinieri Piſani ſi pone attorno l'Albero una volta per ſempre nel principio dell'Inverno, e forſe alla fine dell'Autunno, e così riſvegliano l'umore della pianta quando dovrebbero addormentarlo, e non penſano più a aiutarla quando creſce il biſogno, e quando deve eſſere ſcemata l'attività e calore del letame.

Avan-

Avanti di terminare queſto articolo devo fare oſſervare, che i giardinieri Genoveſi prima di avere adottato la pratica di ſopra deſcritta per la cultura degli agrumi hanno dovuto paſſare per molte eſperienze; nè io ſo l'iſtoria di quelle, che avranno dovuto abbandonare come nocive. Dall'altra parte io ho dei gran motivi di credere, che il clima Piſano ſia buono quanto quello della Riviera di Genova, e circa il ſuolo ſono certo che è migliore. Ciò non oſtante mi pare, che ſarebbe coſa imprudente, ſe dai Piſani ſi voleſſe ora riformare in un ſubito il loro antico metodo, ed abbracciare in tutte le ſue parti quello dei Genoveſi ſenza fare a poco a poco dei tentativi.

Vi ſono delle coſe nelle quali non avrei difficoltà di ſeguitare anch'io la pratica Genoveſe; ma ve ne ſono altre, nelle quali crederei di dover andar riſervato, e di paſſo in paſſo; così per modo di eſempio chi ha delle ſpalliere che ſo-

no ſtate finora coperte nell' Inverno, non deve figurarſi, che ſi conſerveranno ora allo ſcoperto, dopo eſſere ſtate aſſuefatte a queſto riparo per molti anni; tanto più che la pianta di ſpalliera, la quale non può nutrirſi che a ſtento, che non può diffondere con libertà le ſue barbe, che ha il Sole, il vento, e il freddo più continuato e di riverbero, e che ha mille legature e impedimenti, è più ſottopoſta a patire che un albero qualunque poſto in piana terra, e libero colle frondi, e colle rame.

L' iſteſſa difficoltà avrei per le piante di Limoncello, di Cedrato, e di Bergamotta, le quali ſono in vaſi, e che ſono ſempre ſtate coperte nell' Inverno, poichè oltre all' eſſere ſtate aſſuefatte e allevate con queſta diligenza, ſono eſſe di una natura più delicata delle altre piante di Limoni, onde io non credo che vadano azzardate con laſciarle a Cielo ſcoperto in tutto l' anno. Deve conſide-

rar-

rarſi che non poſſono eſſere molto robuſte, eſſendo eſſe, come ſono la maggior parte degli agrumi Piſani, imprigionate in vaſi, con molte più rame di quelle che dovrebbero avere, e che non ſi poſſono ora più tagliare perchè ſono troppo avanzate, ſenza fare un taglio pericoloſo e mortale.

Sicchè in generale io non credo che per le piante di Limoncelli, e Cedrati, tali quali eſiſtono ora in Piſa, ſi deva ſeguitare in tutto e per tutto il metodo de' Genoveſi.

Credo però che ſpecialmente per le nuove piantate di agrumi, le quali ſi ſono fatte nel meſe di Aprile ultimo, e per quelle che ſi faranno in avvenire, ſia e ſarà coſa prudente e vantaggioſa di tentare tutto quello che eſſi hanno tentato, e che ſi poſſa (atteſa la bontà del clima Piſano) ſeguitare la loro odierna pratica di coltivarle, e ſperarne eguali vantaggi a quelli che eſſi ne ritraggono.

Dei profitti, che ſi ricavano dalla Pianta di Arancio forte.

IL frutto del Limone è venuto in tal luſſo e uſo nei paeſi ſettentrionali, che molti baſtimenti che vanno a sbarcare le loro mercanzie a Genova e Livorno, ne caricano per i loro ritorni molte migliaia di caſſe ogni anno. Quei Limoni poi che non ſono atti alla caſſa, e che per qualche difetto non poſſono reſiſtere alla lunga navigazione del Nord, gli mandano ſenza incaſſarli a Marſilia, ed a Livorno per il conſumo giornaliero e pronto di quegli abitanti.

Queſto profitto, e ſmercio non può farſi ora dai popoli Piſani, perchè non ne hanno neppure il biſognevole per loro, ma potrebbero intanto ricavar dalle loro Arance forti qualche profitto, come fanno i Genoveſi, e Monaceſi in vece di laſciarne perire la maggior parte ſull' albero.

Que-

Queſti popoli ſcuotono due volte nella Primavera i loro alberi quando ſono fioriti, e non colgono mai a mano i fiori come ſi fa in Piſa.

Di queſti fiori ſi ſervono per fare le acque lanfe, l'eſſenza di fior d'Arancio, Roſolio di fior d'Arancio, dei gateaux o ſiano pani di fior d'Arancio, e le Pomate.

Scuotendo le piante, in vece di cogliere i fiori a mano, ne ſuccede che cadono ſolo le foglie, o quei fiori che non potevano arrivare a maturità; ſicchè vi reſtano moltiſſimi arancini parte dei quali dopo eſſere giunti alla groſſezza di una palla di piſtola cadono.

I Genoveſi gli candiſcono con zucchero, e quelli che non ſono buoni, o quando per i venti ne cade in terra una troppa gran quantità, gli laſciano ſeccare, e poi gli mandano nei paeſi del Nord, non ſi ſa per qual uſo. Egli è vero, che il prezzo di queſti aborti è molto tenue,

ma unito con gli altri profitti diventa qualche cosa di più, che il profitto di un pioppo, di una vite, e forse di ogni altro albero che cresca nel territorio Pisano.

Il maggior profitto però si ricava dalla vendita delle Arance forti, le quali colte con attenzione avanti che comincino a perdere il loro colore verde, e nel punto fra l' acerbo e il maturo, e tagliato con diligenza il gambo rasente all' incassatura, le fanno purgare per più o meno giorni ammontate in una stanza asciutta e ventilata; levano via quelle che hanno gettato fuori delle petecchie o altre imperfezioni, e dopo un rigoroso esame e scelta inviluppano in carta straccia una ad una le suddette Arance forti, le tipongono a strati ben strette in alcune casse, le quali poi sono comprate dai varj negozianti Livornesi, che le trasmettono nei paesi settentrionali.

Perchè questi frutti si conservino sa-

ni per un tratto così lungo di viaggio, si uſano le diligenze di ſopra indicate, ma che non poſſono praticarſi felicemente che da quelli che ne hanno acquiſtata una particolare notizia; in fatti, come può deſcriverſi il punto, nel quale devono coglierſi dall' albero? come determinarſi il momento, in cui hanno purgato? dipende il reſultato di queſte operazioni dalla ſtagione più o meno aſciutta, o umida, dall' aver avuto le piante o freddo, o pioggia, o vento, dipende in ſomma dall' eſperienza e dall' occhio, le quali notizie non ſi comunicano che colla pratica.

Queſte Arance in caſſa producono il maggior profitto al proprietario, e il loro prezzo depende dalla maggiore o minor quantità de' Limoni. Se in qualche anno periſce, come pur troppo ſuccede, o che è piccola la raccolta dei Limoni, ſalgono a prezzi altiſſimi le Arance forti, altrimente chiamate Bigarade; ſe poi

la raccolta dei Limoni è abbondante, abbaſſa in proporzione il prezzo dell' Arance.

Fra gli agrumi il Limone è il più ſtimato e ſtimabile, non ſolo perchè ſi conſerva più lungo tempo ſpecialmente quando è di buccia ſottile, ma ancora perchè l' Arancio forte produce frutti una ſol volta l' anno, laddove il Limone, quando ſi fa coltivare, deve aver tutto l' anno fiori, foglie, e frutti. In Piſa non ſi hanno dei Limoni, che in una determinata ſtagione dell' anno, nella Riviera di Genova ve ne ſono in tutte le ſtagioni, ed ogni ſtagione ha la ſua qualità. Vi ſono in una ſtagione i primi fioai, in un altra le mele roſe, e finalmente in altra ſtagione i verdami. Il perchè queſte iſteſſe piante producono in tutti i tempi dei frutti, ai quali ſi danno diverſi nomi, può ſpecialmente dependere dal clima, ma egli è certo che in gran parte depende dall' arte, e dall' attenzione

che

che ſi uſa in ritardare o' in accelerare l' amputazione delle rame, dal farle patir di ſete nell' eſtate, o dall' inaffiarle molto, dallo ſgravarle dei frutti, quando ſono ancor verdi, che tali vogliono eſſere perchè reſiſtano al lungo traſporto, dal concimarle più o meno, più preſto o più tardi; tutte le qualidiligenze dependono dalla eſperienza locale, e dalle reiterate prove, che ne ſono ſtate fatte in quei luoghi, e dalle quali ne è naro fra loro l' arte e l' uſo che viene ſeguitato ſenza che ne poſſano eſſi medeſimi dare la ſpiegazione, nè la ragione.

Felice la Città di Piſa, ſe continuando a ſeguitare l' eſempio, che le ha dato il noſtro benefico Padre e Sovrano, facendo a poco a poco dei tentativi cogli Aranci forti, ſi potrà ridurre un giorno a convertirgli in Limoni, non voglio dire per eſitargli come fanno i Genoveſi nei paeſi ſettenrtionali, ma per provvedere almeno la Toſcana.

M E-

METODO

PER FORMARE

IL SEMENZAIO

DEGLI AGRUMI.

Si prendono delle Atancie forti delle più ſalvatiche e ben mature, e dopo averle un poco ammaccate col piede ſi gettano in una cantonata di un Giardino eſpoſta al Mezzo Giorno, ſi cuoprono con un poco di letame, e ſi laſciano fermentare per ventiquattro ore in circa. In tanto ſi prepara un pezzo di terra eſpoſta al Levante, o al Mezzo Giorno, e ſi lavora all' altezza di mezzo braccio almeno, e poi ſi pareggia tanto quanto è poſſibile.

Con-

Conviene, che queſta terra ſia di una qualità leggiera, e graſſa. Dopo le ventiquattro ore, che le Arance ſorti ſono ſtate mezze ſepolte e meſcolate fra il letame, ſe ne cavano i più bei ſemi, e queſti devono ſeminarſi non alla rinfuſa, ma dentro alcuni ſolchetti diritti, e lontani gli uni dagl' altri un mezzo braccio.

In queſti ſolchetti ſi devono mettere i ſemi diſcoſti l' uno dall' altro quattro o cinque dita, e poi ſi ricuoprono con un dito e non più di terra fine, dove non ſiano pietruzze, e criveilata ſe è poſſibile.

Fatta queſta operazione ſi inaffiano con un annaffiatoio, che biſogna tenere molto alto da terra, perchè l' acqua vi cada come cade la pioggia, e queſta inaffiatura è neceſſaria ogni ſera, fino a tanto che dura l' Eſtate o il gran caldo.

La ſtagione propria per fare queſta ſementa è dal meſe di Marzo a tutto

Apri-

Aprile. Tutta quanta la terra de' Giardini di Piſa è ottima per la cultura di queſti ſemi, ma non ogni qualità di ſeme è buona. Quello dell' Arancia di Portogallo, o di mezzo ſapore è troppo delicato, quello del Limone è ancora più fragile. Gli ottimi ſemi ſono quelli degli Aranci forti ſalvatichi ſpinoſi, i quali fanno le Arancie piccole, e di buccia liſcia. Le piante venute da tali ſemi reſiſtono meglio ai freddi, e ad ogni altra intemperie, come lo fa conoſcere l' eſiſtenza attuale in Piſa di molte piante di Aranci forti ſalvatichi, che paiono nati avanti il gran gelo del 1709. e che hanno per conſeguenza reſiſtito a tutti quelli venuti dopo detto tempo.

Nata la pianta, ed ajutata la ſua vegetazione con l' eſſere inaffiata frequentemente nell' Eſtate, ſi deve aver cura di fortificarla contro i rigori dell' Inverno. A queſto effetto ſi prende nel meſe di Ottobre del pozzo nero, che ſi fa ſtempe-

ra-

rare con tre quarti d' acqua, e ſi fa correre per mezzo di un rigolo, con oſſervare però che non ſiano bagnate le piccole piante; e queſta è l' ultima attenzione, che ſi richiede per il primo anno.

Al principio della ſeconda Primavera ſi deve nuovamente governare il ſemenzaio una volta e due con il ſolito pozzo nero ſtemperato, e gettato come ſopra ſi è detto, e poi nel corſo della ſeconda Eſtate, e delle poſteriori ſi ricerca la ſolita attenzione di non laſciarle patire di acqua, e di ſradicare a mano le cattive erbe, che naſcono d' intorno.

Al principio del ſecondo Inverno conviene darli il ſolito governo, ma a miſura che creſce la pianta, ſi può e ſi deve creſcerle la doſe; ſicchè gli ſi dà meno inacquato, e perchè poſſa penetrare ſi deve zappettare la terra avanti che ſi getti.

Quando la pianta arriva all' altezza di cinque in ſei dita traſverſe, biſogna le-

levare tutte le piccole rame laterali, ſe ve ne ſono, e confervare intatta quella diritta del mezzo, allorchè la pianta viene unita. Se poi viene gobba o ſtorta, ſi taglia tutta raſente la terra, e così nel ripullulare viene per lo più il nuovo getto unito, e diritto. Quelli che vogliono avere alberi diritti per poi inneſtarli ad alto fuſto, tagliano raſente terra tutte le piccole piante del loro ſemenzaio appena che ſi ſono ſollevate tre o quattro dita da terra. Queſto metodo è buoniſſimo, ma ſempre ritarda di un anno almeno il progreſſo della pianta, e reca maggior faſtidio, perchè dopo che è nato il nuovo pollone o getto convien tagliare il naſo che vi reſta, e queſto taglio non è così facile a praticarſi.

Verſo il terzo o quarto anno, e quando le piante ſono alte almeno un mezzo braccio conviene levarle dal ſemenzaio, e ripiantarle fra Febbraio e Mar-

zo in altra terra, che ſia lavorata alla profondità di un braccio e mezzo.

Deve queſta terra eſſere graſſa, preparata, e meſcolata con del letame; ſi fanno in eſſa le ſue porche o ſolchi, ma più profonde che quando ſi poſero i ſemi. In queſte porche, che devono eſſere lontane l'una dall'altra circa un braccio, ſi ripiantano i piccoli alberi a fior di terra, cioè che non abbiano ſe non che un dito di terra ſopra le ultime barbe. Prima però di ripiantarle conviene tagliare quanto è poſſibile il fittone, e laſciare ſtare, e ben cuſtodire quelle barbe, che ſi diſtendono orizontalmente. Si inaffiano a pena poſte in terra, e così ſi continua in tutta l'Eſtate; ed al principio dell'Inverno non ſi dà loro il pozzo nero, perchè non eſſendo ancora fortificate, ne bene attaccate alla terra il troppo calore le brucierebbe; gli ſi dà però nella ſeconda Primavera, ed inacquato al ſolito.

Al principio del ſecondo Inverno gli

ſi dà il pozzo nero un poco più denſo con un pentolo quattro o cinque dita lontano da ogni pianta, e dopo avere zappettata la terra. Si deve fare l' iſteſſo nella ſuſſeguente Primavera per una ſola volta.

Con queſte diligenze, e purchè non ſia loro laſciata mancare l' acqua ſi vedono dopo cinque anni ridotti gli alberi di Arancio forte all' altezza di un uomo, atti ad eſſere ſtrapiantati in altro ſito, o ad eſſere inneſtati a Limone, Arancio, Bergamotta, Limetta, o Cedrato.

Egli è da oſſervarſi, che dal momento che naſcono li piccoli Arancini fino che ſiano trapiantati per eſſere inneſtati, conviene avere una particolare attenzione di sbarbare tutte le erbe, che ſpontaneamente naſcono attorno di eſſi, poichè, oltre al parar loro il Sole, aſſorbiſcono il ſugo di cui eſſi medeſimi dovrebbero godere.

Si deve ancora oſſervare di laſciarli ſtare tutte le loro ſpine fino a tanto che

ſtan-

ſtanno nel ſemenzaio, e levar ſolamente colle dita, e ſtrappare quei getti laterali per obbligar ſempre la pianta a creſcere in dirittura, poichè in queſta guiſa, e con queſta piccola attenzione di levarli mentre ſono teneri, ſi riſparmia il taglio della ceſoia, che è più di ſcomodo e più pericoloſo alla pianta.

Affinchè poi queſte piccole piante non ſiano tanto ſottopoſte e ſenſibili al freddo allora che ſono adulte, ella è un' ottima regola quella di non coprirle con paglia, o con altra coſa, ma di laſciarle eſpoſte ad ogni ingiuria del tempo perchè s' induriſcano, e ſi avvezzino. Periſcono generalmente più per il caldo che per il freddo, e però ſerve di difenderle dal caldo con inaffiarle ſempre avanti la levata del Sole, o dopo che è tramontato.

IL FINE.

99 942857 Google